

Verbale InterGas del 17 gennaio 2015

Partecipano:

Gas Vaglia
Gastronomi
EquipeGas
GaStella
Gas di San Piero
Gas Chianti
Gas La Martinella
Bio c'è
Todo Mundo
Gas Lippi
Gas Bivigliano
Gasedotti

Il prossimo interGas sarà alla chiesa di Ricorboli il 21 marzo 2015.

Nella pausa si raccolgono le firme perché Tatawelo renda pubblico il lavoro degli ultimi 10 anni.

Progetto senza spreco

Iacopo Visani presenta il progetto della Cooperativa le mele di Newton.

Le cifre enormi di spreco e la povertà in aumento hanno fatto fare alla Coop un bando di concorso nazionale per individuare un progetto idoneo alla riduzione degli sprechi mettendo a disposizione un finanziamento per la realizzazione dello stesso; il bando è stato vinto dalla cooperativa Le mele di Newton di Firenze.

Questo progetto in sintesi cerca di mettere in contatto i consumatori che hanno, per problemi economici, bisogno di accedere a prodotti a prezzo scontato, con i produttori che vendereanno le eccedenze alimentari a un prezzo scontato, prodotti che altrimenti sarebbero costretti a buttare via. Il contatto avviene tramite un sito internet dove produttori e distributori di prodotti alimentari possono accedere per vendere le eccedenze alimentari a prezzi scontati (www.senza-screco.it). Saranno poi i consumatori a mettersi in contatto direttamente con i produttori per ritirare la roba.

Il progetto è già operativo e da marzo sarà attiva la funzione di acquisto e vendita. Partirà all'inizio nella zona ovest di Firenze (Scandicci, Novoli) e nel Mugello. L'acquisto sarà possibile da chiunque.

E' adatto ad una fascia medio bassa della popolazione: giovani, famiglie, coloro che già ora vanno a caccia di offerte per motivi economici.

Oltre ai produttori si vogliono coinvolgere distributori e mense. Su mense e ristoranti ci sono norme molto stringenti sulla vendita dei prodotti freschi trasformati.

Il progetto fa gran lavoro di informazione e sarà gratuito per chi acquista; ora finanziato dal circuito Coop sarà poi finanziato dalle aziende, che dovranno versare una piccola percentuale del guadagno alla cooperativa.

Viene chiesto il contributo dei Gas per testare la piattaforma, per diffondere l'iniziativa e per dare idee. Chi è interessato può contattare la Cooperativa tramite il sito.

Raccolta delle quote per la gestione dell'interGas

Paola del Gassedotti raccoglie le quote per la gestione della mailing-list dell'interGas. Si tratta di 10 euro a Gas. C'è un residuo di 300 euro dell'anno scorso. Si vorrebbe raccogliere dei soldi per un gazebo per le manifestazioni e i market place solidali.

Si approva l'acquisto di un gazebo.

Referenti per inter gas e tutoraggio per nuovi addetti al sito intergas.

Era già prevista la possibilità di creare una credenziale per ogni gas in modo da partecipare in maniera più semplice ai progetti InterGas.

Ci sono già delle credenziali pronte per alcuni Gas. Si chiede che ogni Gas esprima un referente che verrà istruito su come pubblicare e quali criteri selettivi applicare in modo da poter pubblicare direttamente senza aspettare che lo facciano Pablo o Massimo. Una volta pubblicati i contenuti, il referente dovrà comunicarlo a Pablo o Massimo affinché facciano delle verifiche di coerenza (formattazione, cronologia, ...). Per le candidature rivolgersi a Pablo Chiacchio: pabchiacchiocciola libero.it

Coordinamento nazionale dei Gas relativo al sito "Economia solidale"

Massimo Liverani presenta il progetto di economia solidale, che permette di gestire gli ordini e le informazioni interGas con un sito efficiente fatto da persone competenti che gestiscono il sito in modo efficiente; si vuole inoltre che il lavoro al sito non sia volontario ma retribuito. Nei tavoli del gruppo si ragiona di Economia Solidale; sta nascendo questo sito per fare rete. Ci sarà un sistema organizzato per gestire gli ordini. Si tratta di un contenitore di informazioni e dati.

Il portale è un luogo in cui gente del Gas di tutta Italia lavora insieme senza doversi spostare: ci sono solo informazioni che possono essere utili a tutti. Molte persone che lavoravano ai diversi siti si sono riunite.

Il sito Economia Solidale non porta ai singoli Gas.

Produttore di prodotti da forno "Amici del Cerro"

Si presenta l'azienda a gestione familiare che produce pane e dolci da forno anche vegani del Casentino (azienda che opera da 25 anni). C'è un assaggio di prodotti.

I proprietari vorrebbero coltivare il grano in Valle Santa. Fanno parte della garanzia partecipata: offrono: pane in cassetta integrale con semi di girasole, sesamo e lino, pane di farro e pane dolce dolcificato con malto.

Tutto viene cotto con forno a legna ed elettrico.

Da tenere in considerazione per feste di compleanno: la consegna potrebbe essere fatta in occasione dei mercati tipo la fierucola o da concordare in base alle quantità richieste. L'idea del produttore è quella di fare un giro a Firenze con varie tappe per la consegna dei prodotti, tappe da concordare con i diversi gas. Potrebbe essere quindicinale o settimanale

Azienda dei funghi espresso

La azienda agricola di Antonio di Giovanni e ha sede a Napoli e Capannori.

I soci sono attivisti di “rifiuti zero”: il loro progetto parte da una ricerca sui rifiuti indifferenziati in collaborazione col comune di Capannori.

Il fondo del caffè viene utilizzato per la cosmesi, per fare il bio-carburante e nell'agricoltura e quindi l'idea della coltivazione di funghi sviluppatasi anche in altri paesi tra cui la Germania.

Dopo una esperienza a Berlino è nata l'idea che è stata realizzata grazie ad un investitore giapponese.

Si raccolgono i fondi del caffè in alcuni bar a cui viene preventivamente consegnato un apposito contenitore. I bar si trovano nel raggio di 20 km dalla sede dell'azienda che è a Capannori. Il fondo di caffè viene lavorato il giorno stesso dopo un controllo chimico-sanitario.

Dopo il controllo viene messo il fungo inoculato nel seme di grano e viene aggiunto uno strutturante naturale che è la pellicola esterna del chicco del caffè.

L'azienda produce sia un kit per l'auto produzione domestica, sia funghi freschi. Ci sono 2 tipologie di funghi una più dura e una più morbida.

Dopo la presentazione si assaggiano i prodotti dell'azienda Amici del Cerro e quanto preparato dal Gas Vaglia.